Panasonic

取扱説明書

ジューサーミキサー（家庭用）

品番 MJ-M31・MJ-M21

ジューサー（家庭用）

品番 MJ-M11

野菜一杯で始める健康生活

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

手作りのヘルシーメニューを食卓へ

MJ-M31 MJ-M21 MJ-M11

ジューサー
●カッターで野菜や果物を細かくすりおろしエキスを絞り出す
●濃度の切り換えができる
こい：ジュース内の食物繊維たっぷり
ふつう：さらっと飲みやすい

（P.11～13）

MJ-M31 MJ-M21

豆乳サーバー
●手軽に豆乳

（P.14～17）

MJ-M31 MJ-M21

ミキサー
●カッターで食物繊維を細かくしながら、野菜や果物をかくはん

（P.23～25）

MJ-M31

スイートバー
●泡立ちやすい生クリームなどを使ったスイーツが手軽に！

（P.26～29）

MJ-M31

ミル
●乾燥材料の粉砕
●水分の多い材料のすりつぶし

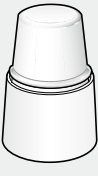
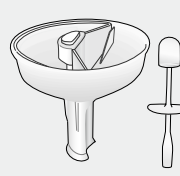
（P.34～35）

MJ-M21 MJ-M11 をお買い上げの方へ　下記は別売部品としてお求めいただけます。

●販売店でお買い求めください
※パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。（裏表紙）

※税込・2009年2月現在

ミキサーコップ完成品
●部品番号
AVA29-211WOS
●希望小売価格
5,775円
（税抜5,500円）

スイートバー
●部品番号
AVA43-211-WO
●希望小売価格
1,365円
（税抜1,300円）

ミルコップ完成品
●部品番号
AVA14-211-WO
●希望小売価格
4,200円
（税抜4,000円）

豆乳サーバー完成品
●部品番号
AJA20-135-W
●希望小売価格
1,470円
（税抜1,400円）

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	注意 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

発火や、けがなどを防ぐために…

警告

事故を避けるために、次のことを守る

●お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。

●乳幼児の手の届く所で使わない。

（感電・けがの原因）

●本体を水につけたり、水をかけたりしない。

（ショート・感電・発火の原因）

●自分で絶対に分解や修理、改造をしない。

（火災・感電・けがの原因）

➡修理は販売店にご相談ください。

電源プラグやコードは正しく扱う

●コードや電源プラグを傷つけない。

●コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。

➡コード・プラグの修理は販売店にご相談ください。

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使わない。

（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。

●電源プラグのほこりなどは定期的に取る。

（ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良による火災の原因）

けがを防ぐために、次のことを守る

●カッターや回転部を露出したままで運転しない。

●投入口やミキサーコップの中に、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電、けがのおそれあり）

異常・故障例

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常な回転音がする。
- ミキサーコップ・ミルコップにひび割れなどができた。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店に点検・修理を依頼してください

注意

取り扱いに注意！（けがの原因）

●カッターは鋭利なため、直接手を触れない。

- カッターの取り外し、取り付け、お手入れ、保管時は特にご注意ください

●運転中に移動させない。

●不安定なところで使わない。

●布、ビニール、紙、おぼんなどを敷いて使わない。

- 本体が回ったり、移動することがあります

●保護スイッチを細い棒などで押さない。

- 保護スイッチを押した状態でスイッチを入れると回転部が回転します

●運転中にクランプボタンを押さない。

●運転中にミキサーコップ・コップふた・ミルコップ・豆乳サーバーの取り付け、取り外しはしない。

- 使用中、途中で材料を加えるときは必ずスイッチを切る

ガラス製部品の取り扱いに注意する

●傷が付くような使い方をしない。

- 市販の氷などのかたい材料を入れない
- 金属製のスプーンやへらなどは使わない（割れるおそれ）

●60℃以上の熱い材料を入れない。

（吹きこぼれによるやけどや、コップ割れによるけがの原因）

電源プラグの取り扱い

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

（絶縁劣化による感電や漏電火災の原因）

●電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。

（感電やショートによる発火の原因）

電源プラグを抜き差しするときはスイッチ「切」を確かめる

（けがの原因）

部品の取り付け・取り外しやお手入れは、スイッチを切り、電源プラグを抜く

（けがの原因）

- カッターの回転が止まってから、各部品を本体から外す。

各部の名前と扱い方

ジューサー

※太陽光・蛍光灯などの光が当たると、ふたや本体の樹脂の色が多少変化することがありますが、性能など問題はありません。

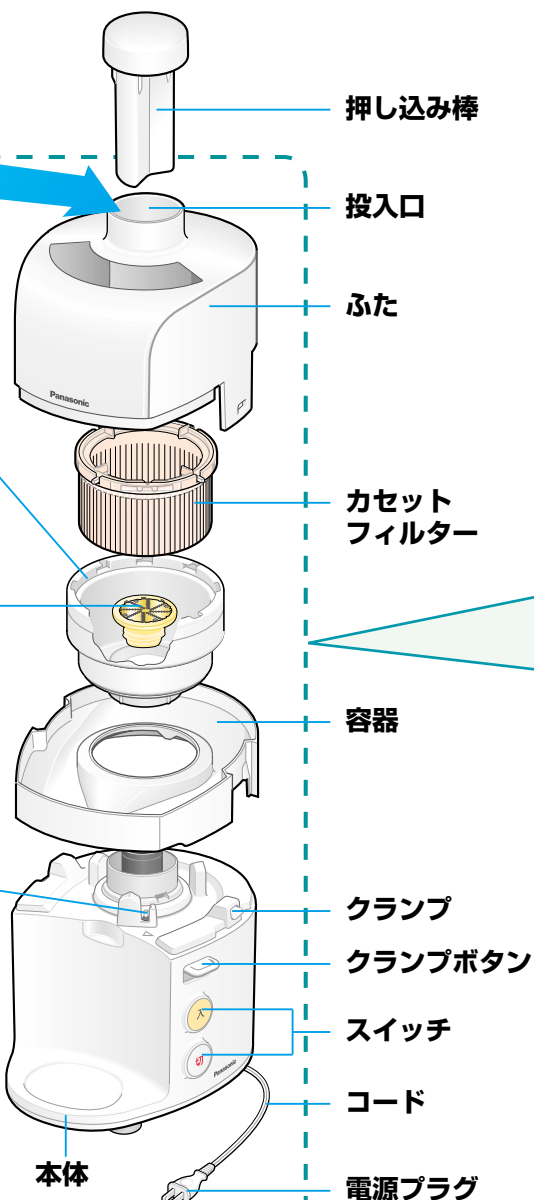
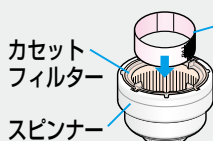
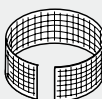
※ご使用の前に各部品を洗ってください。(P.36)

振ると水の音がするのは？
異常振動を防ぐために液体を入れているためです。
異常ではありません。

カッターがぐらついているのは？
スピンナーと分離式になっているためです。
異常ではありません。
●カッター保護シートを外す。
(付けたままスイッチを入れると故障の原因になります。)

安全装置です。
各部品を本体に正しく組み立てないと、スイッチが入りません。

付属品

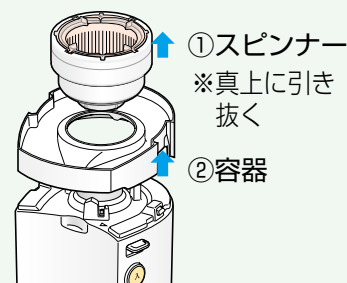
●**メッシュフィルター**：1枚
※ジュース容器の中に入っています。

使い方
カセットフィルター
メッシュフィルター
スピンナー
カセットフィルターの内側に添わせて取り付ける。

どんなときに使うといいの？
●やわらかくなった材料を絞るとき
※種類や鮮度によりドロッとしたジュースになり、容器から漏れることがあるため。
●サラッとしたジュースにしたいとき

●**へら付きブラシ**：1本
ブラシ
カッターを洗うときに使う。
へら
ジュースや調理物をかき出すときに使う。

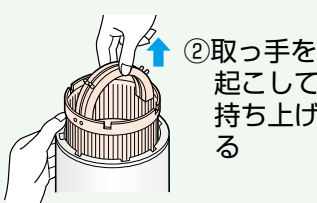
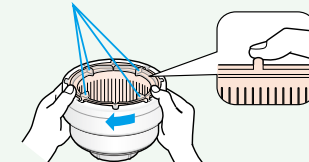
分解

1 クランプボタンを押し下げ、ふたを外す

2 スピンナー、容器を外す

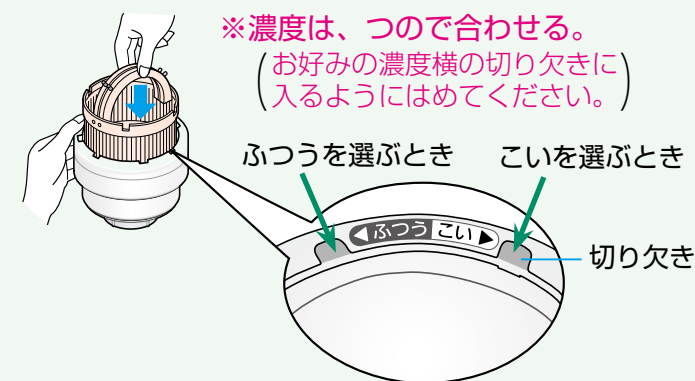
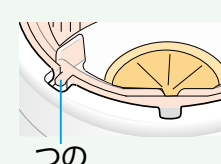
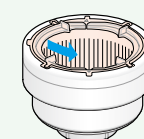
①スピンナー
※真上に引き抜く
②容器

3 カセットフィルターを外す

①凸部を回す

②取っ手を起こして持ち上げる

※カッター保護シートを外す
(付けたままスイッチを入れると故障の原因)

組み立て

1 カセットフィルターをスピンナーに取り付ける(ジュースの濃度を決める)

①取っ手を倒し、つのを切り欠きにはめる(4か所)
※濃度は、つので合わせる。
(お好みの濃度横の切り欠きに入るようにはめてください。)

※つのが確実にはまっているか確かめる
(はまっていないと、ふたがセットできません。)

②カセットフィルターを左に止まるまで回す
※確実に止まる位置まで回しているか確かめる
(正しく取り付けないと、回転中に浮き、カセットフィルターやふたが削れることがあります。)

2 本体にセットする

※スピンナーとカッターが浮いていないか確かめる

3 ふたをセットする

「カチッ」と音がするまで押さえる
※かたいときは、つのが切り欠きの中にはまっているか見直す

各部の名前と扱い方

ジューサーを使う

ジュースにならずに、容器から漏れます。

●粘りけの強いもの
バナナ・モロヘイヤ
とろろいも
…など

●果肉が多く、容器から流れ出にくいもの
かき・もも・いちご
キウィ・パイナップル
…など

うまく絞れません。
カッターが目詰まりし、異常振動の原因になります。

●水分の少ないもの
くこ・よもぎ
…など

●繊維の多いもの
しょうが
ごぼう
…など

※約10g以下なら絞れます。

お願い

- トマトやグレープフルーツなどは、果肉が混ざりやすいため、とろ味のあるジュースになります。
  ジュースが容器に残りやすいので、容器を外して付属のへらでかき出す。
- ぶどうなどの小さい種は、投入口から飛び出ることがあります。
  材料を投入してすぐに押し込み棒で押さえる。

材料は、
比較的水分の多い
野菜や果物が
適しています。

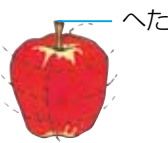
新鮮な材料を使いましょう！

下ごしらえ

投入口に入る大きさに切る

りんご
（8つ切りにして へたを取る）

レモン
（4つ切りにして 皮をむく）

へた

●りんごなどのかたいへたは取り除く。
（カッターに引っ掛かると異常音の原因）

かんきつ類
（皮をむいて 小房に）

トマト
（8つ切り）

にんじん
（6つ切り）

セロリ

●かたくて大きい種は取り除く。
（カッターが傷む原因）

葉菜類はよく洗い、丸める

キャベツ・パセリ

●パセリ・青じそなどは包み込む

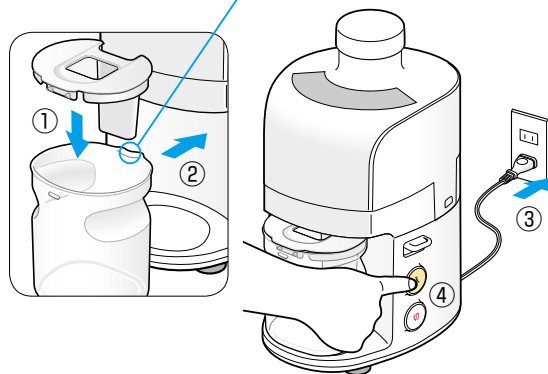
お好みの濃度にセットできているか確認する（組み立て 1 ：P.7）

ジュース内の食物繊維量

濃度			濃度
ふつう	少なめ	多め	こい

絞る

1 ジュース容器をセットし 電源プラグを差し込み **スイッチを入れる**

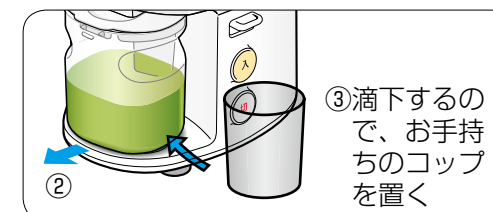
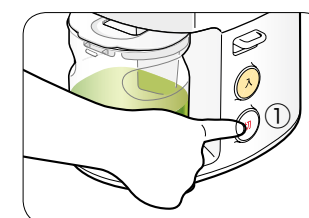
ジュース容器の注ぎ口を本体側に向けてセットする。

※スイッチを入れた直後に始動音（大きめの音）がしますが、高速回転させているためで異常ではありません。

2 材料を少しずつ投入口に入れ 押し込み棒で **ゆっくり押し込む**

繊維の多い材料から絞る

①葉菜類（キャベツなど）
②根菜類（にんじんなど）
③果物（りんごなど）

※材料を入れ終わっても、絞りきるまでは押し込み棒を取り外さない。
（材料の切れ端や種が飛び出ることがあります。）

3 ジュースが落ちなくなったら **スイッチを切り ジュース容器を外す**

※ジュースを注ぐときは、ジュース容器ふたが外れないように押さえる。

使用後は 電源プラグを抜く

ジューサーを使う

お願い（ジュースの漏れやかすの混入を防ぐために）

■繊維の多い材料から絞る（野菜→果物）
●りんごは最初に絞らない。
果肉が容器にたまりやすく、ジュース容器に流れません。

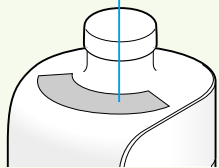
■りんごだけを絞るときは、メッシュフィルターを使う

■材料は少しずつ入れ、ゆっくり押し込む

■投入口に水・ジュースなどを入れない

■絞りかすがたまったまま、絞らない（絞りかすを捨てる目安：下欄参照）
●異常音や振動も大きくなります。

絞りかすを捨てる目安

●絞りかすが、絞りかす確認窓に付着しだしたとき

●下記の量（目安）を絞ったとき

●記載メニューを絞るとき：2人分
●一種類の材料を絞るときの例

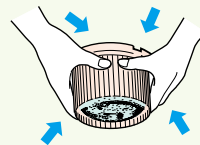
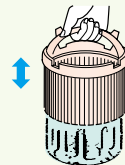
りんご…………… 中2個
トマト…………… 中3個
みかん…………… 中5個
にんじん………… 中3本
キャベツ………… 中½個

※材料の種類・質・大きさなどにより異なります。

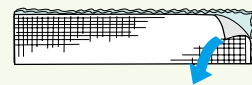
かすの捨て方

1 スイッチを切り、スピンナーを外し、カセットフィルターを取り出す
（分解：P.7）

2 かすを捨てる

①周囲を指で押さえてかすを浮かせる。

②上下に振ってかすを落とす。

③スピンナーとカセットフィルターを水洗いする。
※続けて使う場合も、かすを残さないようにする。

（メッシュフィルターを使った場合）
3 メッシュフィルターに付いたかすを取る

●メッシュフィルターを伸ばし、かすからメッシュフィルターをめくり取る。

※取れないかすは、付属のブラシで軽く水洗いする。

生ジュース

こい 濃度「こい」おすすめメニューです。

各1人分

●材料の番号順に絞る。
●2人分まで絞ったら、絞りかすを捨てる。
●エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

にんじんは、ビタミンCを酸化させる酵素を含みます。セロリなどビタミンCの少ないものと組み合わせましょう。
※レモンを加えると酵素の働きが抑制されビタミンCの酸化が防げます。

こい キャベツ・りんごジュース

①キャベツ… 3枚（100g）
　パセリ…… 30g
②りんご…… 中¾個（150g）
③レモン……… ¼個

117kcal

ほうれん草・りんごジュース

①ほうれん草………… 中½わ（100g）
②りんご………………… 中¾個（150g）
③レモン…………………………… ¼個

●ビタミンA、鉄分が豊富なほうれん草たっぷりのジュースです。

115kcal

こい セロリ・レタスジュース

①レタス……………………3枚（100g）
②セロリ………………………………30g
③りんご……………… 中½個（100g）

●新陳代謝や消化を促したり、抵抗力を高める栄養素が豊富なジュースです。

71kcal

こい オレンジ・ジンジャージュース

①しょうが……… ⅛片（5g）
②オレンジ… 中½個（100g）
③りんご…… 中½個（100g）

※しょうがは10g以下にする。

95kcal

こい キャベツ・にんじんジュース

①キャベツ………………… 2枚（70g）
②にんじん……………… 中½本（100g）
③りんご……………… 中½個（100g）
④レモン……………………………… ¼個

121kcal

生ジュース

こい 濃度「こい」おすすめメニューです。

各1人分

●材料の番号順に絞る。
●2人分まで絞ったら、絞りかすを捨てる。
●エネルギー(カロリー)は1人分の目安。

キャロットジュース

①にんじん……………………中1½本(300g)
②レモン……………………………………¼個

●にんじんに含まれるビタミンAは目の健康を保つ働きがあります。

125kcal

こい キャロット・トマトジュース

①にんじん………………… 中½本(100g)
②トマト……………………… 中½個(80g)
③オレンジ………………… 中½個(100g)
④レモン……………………………………¼個

●血圧が気になる方は、血液の浄化に役立つビタミンやミネラルをたっぷりとりましょう。

105kcal

レタス・キャベツジュース

①レタス…………………………3枚(100g)
②キャベツ……………………… 2枚(70g)
③りんご…………………… 中½個(100g)
④レモン……………………………………¼個

●絞ったジュースに牛乳100mlを混ぜてもよいでしょう。

96kcal

グレープフルーツ・りんごジュース

①グレープフルーツ…… 中½個(100g)
②りんご…………………… 中½個(100g)
③レモン……………………………………¼個

●血糖のコントロールに役立つ食物繊維(水溶性)とともに、ビタミンCも豊富なジュースです。

106kcal

にんじん・青じそジュース

①にんじん……………………中1本(200g)
② 青じそ……………………………… 20枚
　 りんご…………………… 中½個(100g)
③レモン……………………………………¼個

●青じそとりんごは、交互に絞る。

144kcal

にんじん・りんごジュース

①にんじん……………………中1本(200g)
②りんご…………………… 中½個(100g)
③レモン……………………………………¼個

142kcal

トマト・りんごジュース

①トマト……………………中1個(150g)
②りんご…………………… 中½個(100g)
③レモン……………………………………¼個

96kcal

こい キャベツ・セロリジュース

①キャベツ…………………………3枚(100g)
②セロリ…………………………………20g
③りんご…………………… 中½個(100g)
④レモン……………………………………¼個

●胃腸の働きを良くするキャベツやりんごがたっぷりのジュースです。

94kcal

こい トマト・ミックスジュース

①トマト……………………中1個(150g)
②みかん……………………中1個(100g)
③りんご…………………… 中½個(100g)
④レモン……………………………………¼個

●トマトの赤い色素のリコピンは活性酵素を抑える働きがあります。

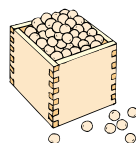
140kcal

豆乳を作る

材料（1回分の目安）

①乾燥大豆……………………………………… 100g
②水（浸水用）……………………… 適量（600ml）
③水……………………………………………… 350ml

下ごしらえ

乾燥大豆

洗って水（600ml）に浸しておく

浸水の目安

8時間（冬場は長めに浸水）
※水面が泡立つまで浸さない。

浸水出来ているか確かめるには…

●大豆を半分に割る

○ 全体に白っぽい
× 中心と周囲の色が違う

MJ-M11をお買い上げの方へ
「豆乳サーバー」を別売部品としてお求めいただけます。（P.2）

加熱していない生の豆乳・おからは食べられません。必ず加熱してください。（下痢などの原因）

豆乳・おからをおいしく作るために

●ジューサーで絞った生の豆乳やおからは、すぐに加熱しましょう。

●絞った生の豆乳を鍋に移すときに泡を取り除きましょう。（豆乳の青臭さや苦味の原因になります。）

●水煮、下ゆでなど加熱された大豆からは作れません。

連続して使うとき

●生のおからは、1回ごとにカセットフィルターから取り除く。
（豆乳やおからがあふれ出し、故障の原因になります。）

1回で出来る目安（加熱後）

■ 豆乳　約300ml
■ おから　約50～80g

保存のしかた

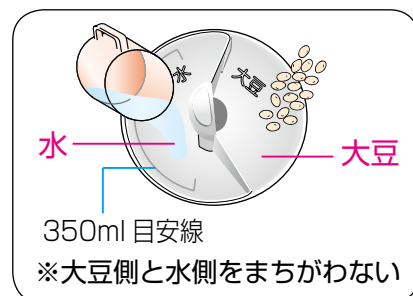
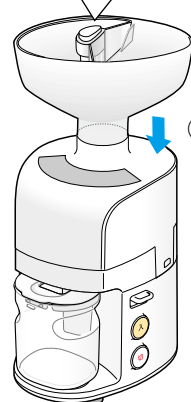
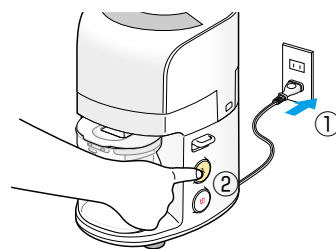
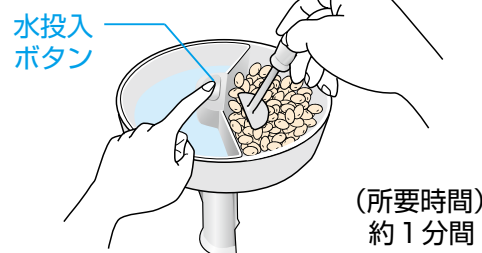
豆乳 おから　冷蔵庫で1日

おから　冷凍庫で1か月（ラップに包む）

※加熱していない生の豆乳・おからは保存しないでください。（腐敗の原因になります。）

絞る

1 ジュース容器と豆乳サーバーを本体にセットし、水切りした大豆・水（350ml）を入れる

※大豆を浸した水は使わない

※大豆側と水側をまちがわない

2 電源プラグを差し込み スイッチを入れる

水投入ボタンを押し続ける（豆乳サーバーの水がなくなるまで）

●必ず豆乳サーバー付属のへらを使い、大豆をかき落とす。
●大豆がすべて落ちたら、豆乳サーバー付属のへらで大豆の投入口にふたをする。（大豆の飛び出しを防ぎます。）

3 水がなくなってから約30秒間運転を続けたあと スイッチを切る

使用後は 電源プラグを抜く

お願い

●ジューサー回転中に、豆乳サーバーを持ち上げない。
（おからが粗くなります。また豆乳の濃度が薄くなります。）

●水投入ボタンは、必ずジューサーが回転しているときに押す。
（故障の原因になります。）

加熱する

4 絞った豆乳を鍋に移し 加熱する

①中火で沸騰させる。
②火加減を調節しながら約5分間、沸騰させる。

※焦げ付いたり、吹きこぼれないように常にかき混ぜる。

カセットフィルター内の 生のおからを加熱する

①生のおからを取り出す。
（P.10「かすの捨て方」）
②フライパンに移し、中火で約5～10分加熱する。

青臭みがなくなり、パラパラになる状態まで加熱する。

※焦げ付かないように、常にかき混ぜる。
※油は使わない。

●市販品のおからに比べて、粗めのおからになり、粒が残ることがあります。

豆乳を使って

４人分（豆乳羹：15cm×20cmの角型１個分）

●豆乳は加熱したものを使う。
●エネルギー（カロリー）は１人分の目安。（豆乳羹は型１個分の目安）

かんたん豆腐

豆乳……300ml
にがり……大さじ1½
（にがりの表示に従う）

つけあわせ
大葉……適量
しょうが（おろす）……適量
ねぎ（小口切り）……適量

下準備

●冷蔵庫で豆乳を冷やしておく。
（豆乳が温かいと、豆腐がうまく固まりません。）

調理

①にがりと豆乳を泡立てないようによく混ぜ合わせる。
②茶わん蒸し容器に分け入れ、ふたをする。
③蒸し器に水を入れ、沸騰させる。
沸騰後、火力を落とし、②を並べる。
④約10～15分蒸す。

※冷蔵庫で冷やしても温かいままでも、おいしくお召し上がりいただけます。
※豆乳を加熱しすぎたり、生煮えの場合は豆腐が固まりにくいことがあります。
（加熱方法：P.15）

豆乳羹

豆乳……300ml
生クリーム……100ml
粉ゼラチン……10g
水……70ml
黒蜜……適量
きな粉……適量

調理

①粉ゼラチンに水を加えて煮溶かす。
②豆乳、生クリーム、粗熱を取った①をよく混ぜ合わせる。
③②を型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
④型から取り出し、切り分ける。
⑤黒蜜ときな粉をかける。

おからを使って

各４人分

●おからは加熱したものを使う。
●エネルギー（カロリー）は１人分の目安。

おからのいり煮

おから……80g
こんにゃく（短冊切り）……50g
にんじん（細切り）……30g
いんげん（小口切り）……3本
干ししいたけ……1枚
（やわらかく戻して千切り）
A ┌しょうゆ・砂糖・みりん　各大さじ1
　 └干ししいたけ戻し汁＋水　…200ml
サラダ油……大さじ1

下準備

●しいたけにAを加えてひと煮立ちさせる。
●こんにゃく、にんじん、いんげんを下ゆでする。

調理

①熱したフライパンにサラダ油を引き、こんにゃく、にんじん、いんげんをいためる。
②おからを加えていためる。
③しいたけを加え、汁気が少なくなるまでいためる。

おからハンバーグ

おからハンバーグ
おから……80g
鶏ひき肉……300g
たまねぎ（みじん切り）……100g
にんじん（みじん切り）……50g
長いも（すりおろす）……100g
A ┌卵……1個
　 └片栗粉・しょうゆ・酒……各小さじ2
サラダ油……大さじ2
大根（おろす）……100g
しょうゆ……適宜

つけあわせ
ブロッコリー（塩ゆで）……適量
いんげん（塩ゆで）……適量
にんじん（ゆでる）……適量

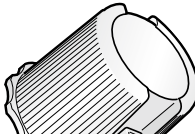
下準備

●たまねぎとにんじんをいためて冷ましておく。

調理

①おから、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、長いも、Aをよく練り混ぜ、8等分する。
②手に油をつけ、小判形に整え、中央を少しくぼませる。
③熱したフライパンにサラダ油を引き、たねを並べて焼き色をつける。裏返して弱火にし、ふたをして中に火が通るまで焼く。
④大根おろしをかける。

ミキサー

各部の名前と扱い方

※ご使用の前に各部品を洗ってください。（P.36）

付属品

●カッター着脱ホルダー（1個）

ミキサーカッター、スイートバー（M31のみ）の取り付け、取り外しには を使う

取り外し

①ミキサーカッターと着脱ホルダーの▲マークを合わせるように入れる

②矢印方向に回す
※カチッと音がするまで回す

③上に引き上げる
※コップから取り出すときに、ツメを押さえないように注意する。
（ツメを押すと、ミキサーカッターが落下します）

④ツメ（2か所）を押さえて外す
※カッターに注意

取り付け

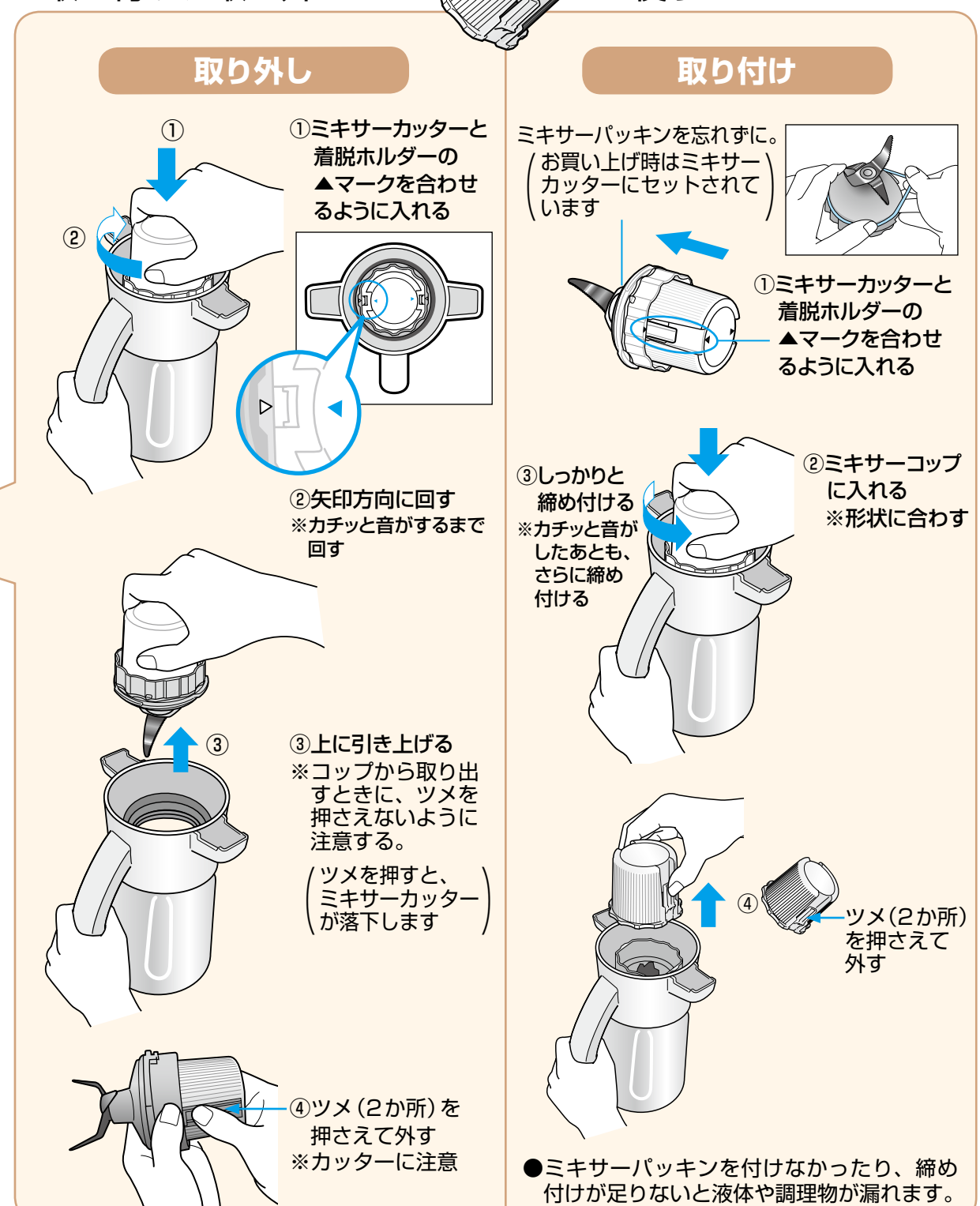
ミキサーパッキンを忘れずに。
（お買い上げ時はミキサーカッターにセットされています）

①ミキサーカッターと着脱ホルダーの▲マークを合わせるように入れる

②ミキサーコップに入れる
※形状に合わす

③しっかりと締め付ける
※カチッと音がしたあとも、さらに締め付ける

④ツメ（2か所）を押さえて外す

●ミキサーパッキンを付けなかったり、締め付けが足りないと液体や調理物が漏れます。

ミキサーを使う

下ごしらえ

やわらかい材料は2～3cm角に切る

かんきつ類（皮をむいて子房に）

りんご（皮をむいてしんを取る）

かたい材料は1cm角に切る

にんじんなど（皮をむく）

（大きいとうまくかくはんできないことがあります。）

葉菜類はよく洗い2cm角に切る

- 特にこまつ菜などはよく洗う。
- ケールは茎の太い部分を取る。

ミキサーコップに材料を入れる ※ミキサーカッターが付いているか確認してください

必ずやわらかいものから入れる。
（角氷・かたいものを先に入れると、カッターに引っ掛かって、運転が止まりやすくなります。）

①液体（水・牛乳など）

②やわらかい果物・野菜類

③かたい野菜類（にんじんなど）

④角氷

コップふたの

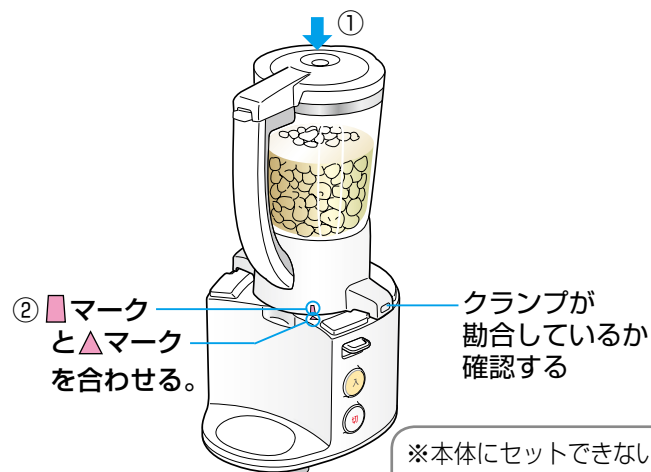
取り外し

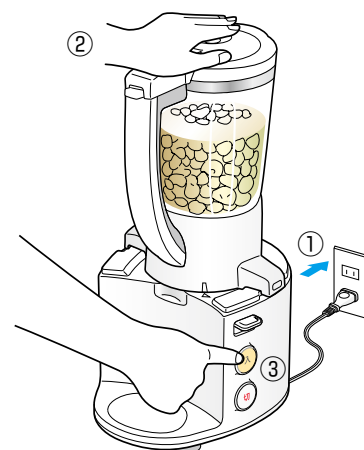
取り付け

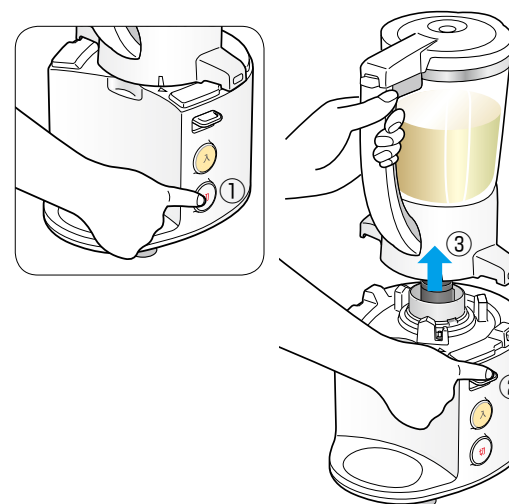
②カチッと音がするまで押さえる

※コップふたが確実にセットされていないと、安全装置が働き、動きません。

かくはんする

1 コップふたをして本体にセットする

※本体にセットできないときは
回転部を少し回転させてからセットし直してください。

2 電源プラグを差し込み ふたを押さえながら「入」スイッチを押す

※ふたを押さえていないと、材料や氷などが飛び出すことがあります。

3 「切」スイッチを押しクランプボタンを押しながら 本体から外す

4 ふたを外して調理物を取り出す

●かき氷を取り出すときは、付属のへらを使い、器に移す。

※金属製のへらを使うとミキサーコップに傷がつき、割れるおそれがあります。

使用後は 電源プラグを抜いてすぐにお手入れしてください

ミキサーを使う

お願い

●各メニューの１回に作れる量を守る。
（量が少ない場合は、材料がふたに飛び散ることがあります。）

●かき氷以外は、必ず液体や水分の多い材料を入れてかくはんする。
（液体がないと、空回りしてうまくできません。）

●連続して使うときは４分ごとに、２分以上休ませる。
（故障の原因になります。）

●空運転をしない。
（故障の原因になります。）

●氷は、家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm角（約15g）以下の角氷を使う。
（大き過ぎたり市販の氷を使うと、故障の原因になったりミキサーコップが割れる恐れがあります。また、かき氷は角氷が小さすぎると、うまくかくはんできません。）

カッターやミキサーコップ破損、モーター故障の原因になります。

●**市販の氷**（大きく、かたい）

●**かたいもの**

乾燥大豆
穀類、うこん
乾物（じゃこ・干しえびなど）類
冷凍した食材（野菜や果物など）
…など

※かきやプラムなどはかたい種を取り除いてください。

●**肉・魚類**

●**粘りけの強いもの・水分の少ないもの**

流動食づくり・ゆでたじゃがいも・とろろいも
…など

カッターが空回りしてうまくできないとき

①「切」スイッチを押し、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。
②へらなどでかき混ぜる。
③本体に載せ、もう一度「入」スイッチを押す。
●直らないときは、材料を減らす。

異常音や振動が大きいとき

●「切」スイッチを押し、材料を減らす。
※ミキサーカッターのミキサーコップへの締め付けも確認してください。

運転が止まったとき

●「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。
（「モーターの保護装置について」P.37）
※かき氷は、カッターに氷が引っ掛かって運転が止まりやすくなります。
いったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。

各２人分

●ミキサーカッターを使う。
●記載量の配合を目安に、最大容量（約700ml）以下で作る。
ただし、牛乳を使ったメニューは、約550mlの目盛り（最大目盛りの１つ下）以下で作る。
（泡立ちやすく、あふれ出ることがあります。）
●材料の番号順にミキサーコップに入れる。
●角氷の数は約15gのものを使った場合。
●エネルギー（カロリー）は１人分の目安。

牛乳の代わりに豆乳を使ってもOK！
ミネラル豊富なジュースになります。
牛乳が苦手な方にもお勧めです。

ケール・りんごジュース

①水………… 180ml
②りんご…… 中¼個（50g）
③ケール……… 30g
④角氷… 45g（3個）

18kcal
約２分かくはん

ストロベリージュース

①牛乳……… 100ml
②水…………… 50ml
③砂糖………大さじ１
④いちご…… 150g（へたを取る）
⑤角氷… 45g（3個）

77kcal
40～60秒かくはん

トマト・オレンジジュース

①水…………… 50ml
②トマト………中１個（100g）
③オレンジ… 中½個（100g）
④砂糖……… 大さじ１
⑤角氷… 45g（3個）

44kcal
30～40秒かくはん

ピーチヨーグルト

①プレーンヨーグルト……………… 200g
②もも………… ½個（100g）
③角氷… 45g（3個）

82kcal
30～40秒かくはん

おいしく飲むためには

新鮮な材料を使い、作りたてを飲む！
時間がたつと、栄養価・色・味ともに本来の魅力が減ってしまいます。
作り過ぎたときは、ヨーグルトやはちみつなどを加えて製氷皿に入れて凍らすと、ひと口シャーベットに変身します。

味見をして、効能を損なわない程度にアレンジ！
少し甘くするなら、果物を増やしたり、はちみつを少量加えましょう。

栄養価の高い食品を加えてみる！
牛乳・豆乳・プレーンヨーグルト・乳酸飲料などを加えると、栄養価・味ともに充実します。

にんじん・りんごジュース

①牛乳……… 100ml
②水…………… 80ml
③りんご…… 中¼個（50g）
④にんじん… 中¼個（50g）
⑤角氷… 45g（3個）

57kcal
1分30秒～2分かくはん

シェイク・スムージー・かき氷など　スープ

材料の組み合わせについて

たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（キウィ、パイナップル、メロン、パパイヤなど）と乳製品（牛乳、ヨーグルトなど）を組み合わせたジュースは、時間がたつと苦みが生じます。
※レモンを加えると、苦みが抑えられます。

各2人分

- ミキサーカッターを使う。
- 必ず記載量で作る。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
- カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。（空回りするとき P.22）
- 角氷の数は約15gのものを使った場合。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

ミックスジュース

105kcal

①牛乳……… 100ml
②缶詰シロップ ……………… 80ml
③みかん果肉（缶詰） ……………… 50g
④もも（缶詰）… ½切れ
⑤パイナップル（缶詰） ………………1枚
⑥角氷… 45g（3個）

40～60秒かくはん

バニラシェイク

202kcal

①牛乳……… 180ml
②卵黄…………1個分
③砂糖………大さじ2
④バニラアイスクリーム ……………… 80g
（スプーンで小さく分けてミキサーコップに入れる）
⑤角氷… 120g（8個）

10～20秒かくはん

きな粉入りフルーツヨーグルト

①プレーンヨーグルト …………… 150g
②きな粉… 大さじ1
③はちみつ… 大さじ½
④バナナ… ⅓本（30g）
⑤もも………… ½個
⑥角氷…45g（3個）

108kcal

40～60秒かくはん

ブルーベリースムージー

①牛乳………… 70ml
②ヨーグルト… 70g
③はちみつ…小さじ1
④ブルーベリー（生）…70g
⑤角氷…120g（8個）

※スムージーは野菜や果物を使ったシャーベット状のジュースのことです。

74kcal

15～30秒かくはん

かき氷

0kcal

角氷… 150g（10個）
（お好みにより、かき氷用のみつなどをかける。）

氷を砕く音がしなくなるまで（約10秒）かくはん

- 氷が砕けたらすぐにスイッチを切る。

各2人分

- ミキサーカッターを使う。
- 必ず記載量で作る。
  ※量が多いとあふれることがあります。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 加熱調理した材料は、約60℃以下に冷ましてからかくはんする。
  ※材料が膨張して吹きこぼれたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。
- 豆乳が苦手な方は生クリームまたは牛乳を使う。

かぼちゃスープ　156kcal

バター…………………………………… 10g
たまねぎ（薄切り） …………… 中⅙個（35g）
かぼちゃ………………………… 正味200g
（皮と種を取り、2～3cm角に切る）
A　スープ（固形スープ1個を湯で溶く）… 400ml
豆乳…………………………………… 50ml
B　砂糖・塩・こしょう ……………… 各少々
クラッカー（砕いておく） ……………… 適量

1. 調理

- なべにバターを入れてたまねぎをいため、かぼちゃを加えていためる。
- Aを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。

2. かくはん

- 1を冷まし（約60℃以下）ミキサーコップに入れて、約1分かくはんする。

3. 仕上げ

- 2をなべに移して煮立たせ、豆乳を加えてBで味を調える。
- 器に注いでクラッカーを浮かせる。

139kcal

赤パプリカとトマトのガスパチョ

赤パプリカ…………………… 1個（100g）
にんにく……………………………… ½片
トマト（皮をむいておく） …… 2個（200g）
たまねぎ（薄切りにしてさらしておく）… 中⅙個（35g）
レモン汁…………………………大さじ1
オリーブ油………………………大さじ1
塩……………………………… 小さじ½
こしょう…………………………… 少々
モッツァレラチーズ（角切り） ………… 適量
バジルの葉……………………………… 適宜

1. 調理

- 赤パプリカは2等分して皮が黒くなるまで焼く。ボウルに入れてラップで覆い、しばらく置いたあと、種と皮を取り除く。
- にんにくは皮をむいて熱湯で約10秒ゆでる。
- トマトは½個をさいの目に切り（飾り用）、種と汁気は取っておく。残りは2～3cm角に切る。

2. かくはん

- 赤パプリカ、にんにく、たまねぎ、飾り用以外のトマト、レモン汁、オリーブ油、塩、こしょうをミキサーコップに入れて、約1～2分かくはんする。

3. 仕上げ

- 冷蔵庫で冷やし、飾り用トマト、モッツァレラチーズ、バジルの葉を浮かせる。

※ガスパチョはスペインの代表的な冷製スープで「飲むサラダ」とも言われています。

スイートバーを使う

バニラアイスクリームを作る（4人分）

- 必ず記載量で作る。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
- ミキサーコップの水分・油分をよくふいてから使う。
  ※水分・油分が混ざると、うまくかくはんできません。
- エネルギー（カロリー）は１回分の目安。

スイートバーは…

アイスクリームなどのスイーツ専用です。
固形材料の切削はできません。

● アイスクリームに混ぜるとき

板チョコ（刻む）
レーズン、ブルーベリー、ゆで小豆など（そのまま）
フルーツ類（1cm角に切る）
目安量：30～50g

● 生クリームの泡立てには使わない。
（泡立ちすぎて分離しやすく、うまくできません。）

生クリームについて

- ホイップ用をお使いください。
- 種類によっては早く泡立つものもあります。かくはん時間の目安を参考に、様子を見ながらかくはんしてください。
  （中央の穴がふさがり、生地の動きが止まったように見えたら運転を止める。）

スイートバーに付け替え（P.19）ミキサーコップに材料を入れる

①生クリーム（ホイップ用）…………………… 200ml
②卵黄…………… M寸１個
③牛乳………………… 50ml
④砂糖…………… 大さじ４
⑤バニラエッセンス… 少々

MJ-M21 / MJ-M11 をお買い上げの方へ　「スイートバー」を別売部品としてお求めいただけます。（P.2）

■応用

- モカアイスクリーム（265kcal）
  バニラアイスクリームの材料に、インスタントコーヒー大さじ２を加えてかくはんする。
- ブルーベリーアイスクリーム（266kcal）
  バニラアイスクリームの材料（砂糖は大さじ２に減らす）に、ブルーベリージャム50gを加えてかくはんする。
- チョコアイスクリーム（303～331kcal）
  かくはんしたバニラアイスクリームに、刻んだ板チョコ30～50gを加えて約10秒かくはんする。

■ヘルシーアイスクリーム

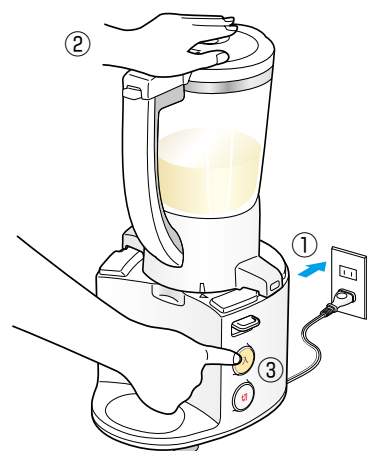
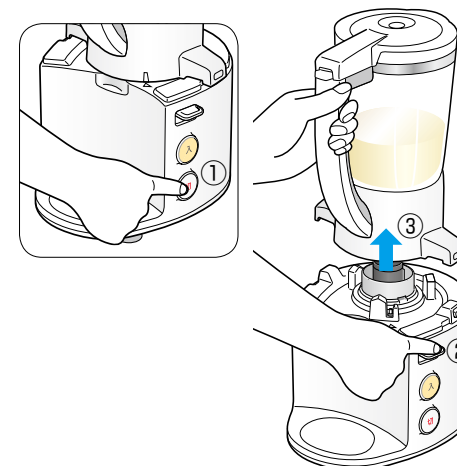
- 豆腐アイスクリーム（174kcal）
  生クリーム100ml、砂糖大さじ5、プレーンヨーグルト50g、絹ごし豆腐160g（2cm角に切り、30分ほど水切り）ミキサーコップに入れ、約１～２分かくはん。
- 豆乳アイスクリーム（172kcal）
  生クリーム100ml、卵黄１個、豆乳100ml、砂糖大さじ4、プレーンヨーグルト50g、バニラエッセンス少々をミキサーコップに入れ、約１～２分かくはん。

※かくはん後、金属製の容器に入れ冷凍庫で冷やし固める。約40分後に取り出し、スプーンなどで全体をかき混ぜる。2～3回繰り返し、3～4時間冷やし固める。

かくはんする

1 コップふたをし（P.21）本体にセットする

2 電源プラグを差し込み ふたを押さえながら「入」スイッチを押し、１～２分かくはんする

※ふたを押さえていないと、材料などが飛び出すことがあります。

3 「切」スイッチを押し クランプボタンを押しながら 本体から外し、ふたを外す（P.21）

かくはん時間の目安

- 動物性生クリーム　１分～１分30秒
- 植物性生クリーム　１分30秒～２分

※生地の動きが止まったように見えたら運転を止める。

冷やし固める

4 付属のへらでかき出し 金属製の容器などに流し入れ、冷凍庫で３～４時間冷やし固める

- 冷凍庫で冷やし固める途中で、30～40分おきにスプーンなどでかき混ぜると、空気が含まれてより食感がよくなります。

使用後は　電源プラグを抜いてすぐにお手入れしてください

スイーツいろいろ

各3～4人分

●スイートバーを使う。
●必ず記載量で作る。
※配合を変えるとうまくできないことがあります。
●材料の番号順にミキサーコップに入れる。
●生クリーム・ヨーグルト・豆乳などは、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
●エネルギー（カロリー）は1人分または1個分（1枚分）の目安。

ヨーグルトムース　174kcal

A
┌ ①プレーンヨーグルト……200g
│ ②生クリーム（ホイップ用）……100ml
│ ③砂糖……大さじ3（27g）
└ ④みかんの缶詰（水けを切る）……80g

B
┌ 粉ゼラチン……5g
│ 湯……50ml
└ レモン汁……小さじ1

1. 下準備
●Bを混ぜ、完全に溶かしておく。
※ふやかして使うタイプのゼラチンを使う場合は、50mlの水でふやかしたあと湯せんにかけ、完全に溶かしてください。

2. かくはん
●Aをミキサーコップに入れて、約20～30秒かくはんする。
●1を回し入れ、さらに10～20秒かくはんする。

3. 仕上げ
●グラスに注ぎ入れ、冷蔵庫で約1時間冷やし固める。

191kcal

ごま豆乳ムース

A
┌ ①豆乳……150ml
│ ②生クリーム（ホイップ用）……100ml
│ ③砂糖……大さじ3（27g）
└ ④練りごま……大さじ1½（25g）

B
┌ 粉ゼラチン……5g
└ 湯……50ml

1. 下準備
●Bを混ぜ、完全に溶かしておく。
※ふやかして使うタイプのゼラチンを使う場合は、50mlの水でふやかしたあと湯せんにかけ、完全に溶かしてください。

2. かくはん
●Aをミキサーコップに入れて、約30～40秒かくはんする。
●1を回し入れ、さらに10～20秒かくはんする。

3. 仕上げ
●グラスに注ぎ入れ、冷蔵庫で約1時間冷やし固める。

※お好みできな粉や黒蜜をかけてお召し上がりください。

直径8cmのマドレーヌ型6個分　176kcal

カップケーキ

A
┌ ①卵……M寸2個（100g）
│ ②砂糖……70g
│ ③牛乳……大さじ2
└ ④バニラエッセンス……少々

B
┌ 薄力粉……90g
└ ベーキングパウダー……小さじ½

無塩バター（溶かしておく）……30g

1. 下準備
●Bを合わせてふるっておく。
●オーブンを180℃に予熱しておく。

2. 生地作り
●Aをミキサーコップに入れて、約1分かくはんする。
●Bを加え、溶かしバターを回し入れ、さらに10～30秒かくはんする。
（粉っぽさがなくなれば止める。）
※かくはんしすぎると生地がかたくなります。

3. 焼く
●型の8分目くらいまで生地を入れ、予熱したオーブンで20～25分焼く。

5～6枚分　90kcal

クレープ

A
┌ 薄力粉……50g
└ 砂糖……大さじ2

B
┌ 牛乳……150ml
└ バター……15g

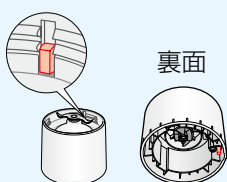
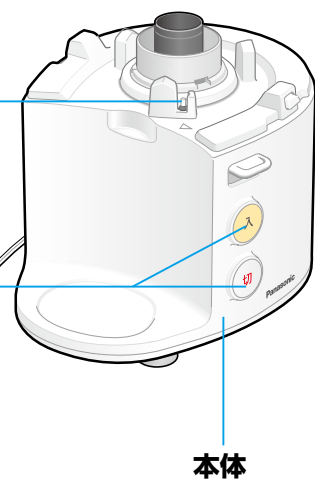
卵……M寸1個（50g）
バニラエッセンス……少々
バター……適量
飾り用生クリーム・フルーツ……適量

1. 下準備
●Aは合わせてふるっておく。
●Bを耐熱容器に入れ、電子レンジ（500W）で60秒ほど加熱し、バターを溶かしておく。

2. 生地作り
●卵、A、B、バニラエッセンスをミキサーコップに入れて、約30～40秒かくはんする。
ミキサーコップ内の側面に粉が残っていた場合、へらなどで落とし、再び5秒くらいかくはんする。
●ボウルに移し、そのまま30分以上寝かせる。
（寝かすと生地にコシが出て、のびがよくなる）

3. 焼く
●中火で熱したフライパン（またはホットプレート）にバターを少量溶かし、生地を玉じゃくしの7分目くらいにとって薄く均一に広げ、両面を焼く。
●焼きあがったら冷まし、お好みで生クリーム、フルーツなどを包む。

各部の名前と扱い方

※ご使用の前に各部品を洗ってください。(P.36)

MJ-M21 MJ-M11 をお買い上げの方へ

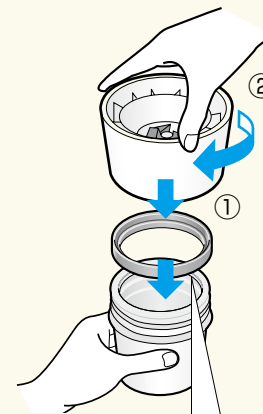
「ミルコップ完成品」を別売部品としてお求めいただけます。
(P.2)

分解

ミルコップ台を回して外す

組み立て

ミルコップ台を回してしっかりと締め付ける

●ミルパッキンを付けなかったり締め付けが足りないと液体や調理物が漏れます。

ミルパッキンは、溝をミルコップのふちに正しくはめ込む。

(正しくはめ込まないと液体が漏れます。)

カッターに材料が引っ掛かって回りません。

●レーズンなどの水分を抜いた果物類

●たくあん・肉類など繊維や筋の多いもの

カッターが空回りします。

●水分を加えない野菜のペースト・肉のすり身
※水分を加えると調理できます。

故障の原因になります。

●かたいもの
うこん・氷砂糖・黒砂糖・魚の骨、皮、頭・生大豆
…など

均一にできません。

●ゆで卵・野菜のみじん切り

うまく粉砕できません。

●ピーナツなど油分の出るもの
●昆布

ミルを使う

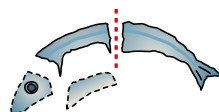
下ごしらえ

水分のある材料は
フライパンや電子レンジで
水分を飛ばして冷ます

ちりめんじゃこ・桜えび・
大豆など

長い材料は
1cm の長さに切る

乾燥わかめなど

乾燥小魚は
頭と腹わたを取り除き
大きいものは半分に切る

煮干しなど

異常音や振動が大きいとき

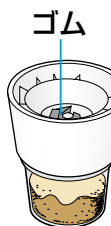
- 「切」スイッチを押し、材料を減らす。
- 運転中、「ピー」という音がすることがありますが故障ではありません。

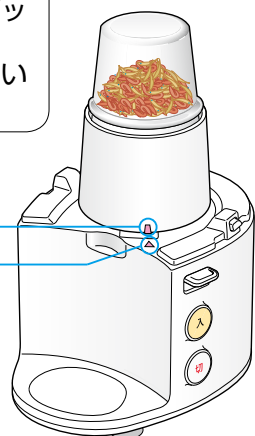
運転が止まったとき

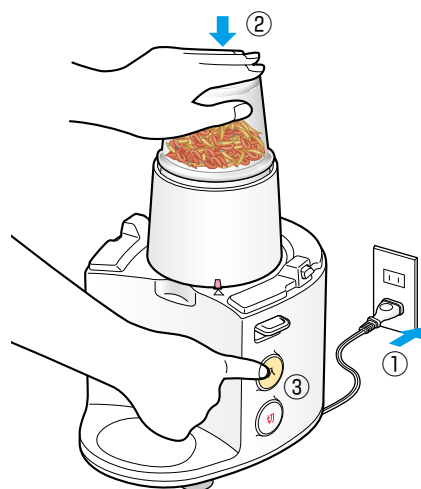
- 「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。
（「モーターの保護装置について」P.37）

お願い

- 各メニューの１回に粉砕できる量を守る。
- 連続して使うときは 1.5分ごとに、３分以上休ませる。
（故障の原因になります。）
- 空運転をしない。（故障の原因になります。）
- 「切」スイッチを押し、完全に回転が止まるまでミルコップから手を離さない。
（回転部が動いているため、けがの原因になったり、ゴムが摩耗します。）
- 乾物類の粉砕直後は、カッターが熱くなっているため注意する。
- ミルパッキンの溝に粉などが入ったまま使わない。
（パッキンが外れやすくなります。）
- ミルコップは冷凍庫に入れない。（ひび割れができます。）

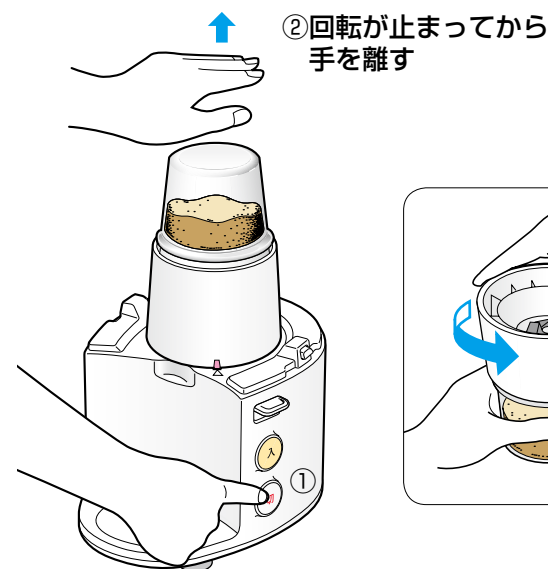
ゴム

かくはんする

1 ミルコップに材料を入れ
ミルコップ台を締めて本体にセットする

※載せたときは、ミルが少し浮いている。

2 電源プラグを差し込み
ミルコップを押さえながら「入」スイッチを押す

※ミルを押さえていないと、スイッチが入らない。
※回転中はミルがぐらつかないようにしっかりと押さえる。

3 スイッチを切り
調理物を取り出す

使用後は 電源プラグを抜く

ミルを使う

ミルメニュー

ドライメニュー（粉砕）

各１回量　●必ず記載量以下で作る。

いりごま

2～3秒粉砕
（10～20g）
鉄分が豊富です。
貧血気味の方に。
白あえやおひたしに。

いり大豆（きな粉）

60～90秒粉砕
（5～50g）
「畑の肉」とも呼ばれ、良質なたんぱく質が豊富です。
きな粉もち、おはぎなどの和菓子に。

玄米・発芽玄米

60～90秒粉砕
（5～15g）
精白米よりビタミン B_1 が豊富です。
スープに。

煮干し

頭と腹わたを取り除く
（大きいものは半分に切る）
だし　30～60秒粉砕
ふりかけ　10～30秒粉砕
（5～30g）
骨をつくるカルシウムが豊富です。
みそ汁のだし、ふりかけに。

乾燥わかめ

1cm長さに切り
10～60秒粉砕
（5～10g）
ヨードが豊富で、体温の低下を防ぎます。
煮干し、青のりと混ぜてふりかけやお茶漬けに。

緑茶

約90秒粉砕
（5～20g）
もう少し細かくするときは、3分以上休ませて再度粉砕する。
※抹茶のように細かくなりません。
※茎が混ざっていると、うまく粉砕できないことがあります。

じゃこカレーふりかけ

ちりめんじゃこ……10g
乾燥わかめ …………5g
いり白ごま…… 大さじ1
砂糖 ………… 小さじ1
カレー粉 …… 小さじ½

下ごしらえ
- ちりめんじゃこはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
- 乾燥わかめは1cmの長さに切る。

すべての材料を10～20秒粉砕

えびふりかけ

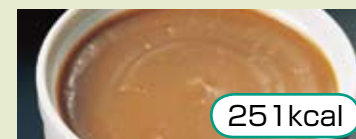
ちりめんじゃこ……10g
桜えび ………………5g
乾燥わかめ …………5g
いり白ごま・青のり
…………… 各大さじ1

下ごしらえ
- ちりめんじゃこ、桜えびはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
- 乾燥わかめは1cmの長さに切る。

すべての材料を10～20秒粉砕

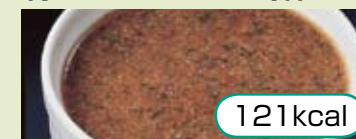
ウェットメニュー（かくはん・すりつぶし）

各１回量
- 必ず記載量以下で作る。
- 空回りするときは、液体（小さじ1）を加える。
- ごまなどがミルコップの内側についたときは、いったんスイッチを切り、ミルを本体から外して上下に振る。
- エネルギー（カロリー）は1回分の目安。

ごまだれ

251kcal

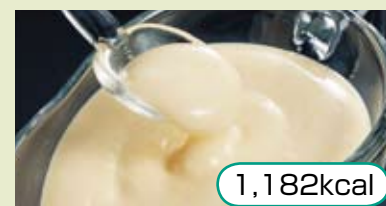
白ごま……………… 大さじ4
しょうゆ………… 大さじ2
砂糖……………… 大さじ½
みりん…………… 大さじ1
だし汁…………… 大さじ3

約25秒すりつぶす

梅じそドレッシング（油なし）

121kcal

梅干し（種を取る） ……10g
青じそ……………………3枚
しょうゆ………… 大さじ½
酒・みりん……… 各大さじ1
白ごま…………… 大さじ1
だし汁…………… 大さじ3

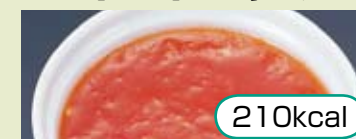
約25秒すりつぶす

マヨネーズ

1,182kcal

卵……………………… 1個
酢……………… 大さじ1½
砂糖……………… 小さじ½
塩・こしょう・練からし … 各少々
サラダ油…… 100～130ml

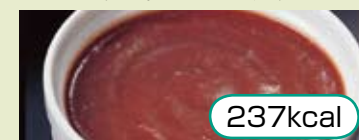
①サラダ油大さじ1と他の材料を約5秒かくはんし、スイッチを切る。
②残りのサラダ油を大さじ2ずつ3回に分けて加え、約15～30秒ずつかくはんする。
※かためにする場合は、さらにサラダ油大さじ1を加えて10～20秒かくはんする。（サラダ油を加えすぎると分離します。）

マヨネーズを作るときは、そのつどミルコップ・コップ台の水分・油分を洗ってよくふいてからかくはんしてください。（水分・油分が残っているとうまくできません。）

トマトジャム

210kcal

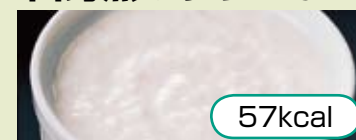
トマト……… 中1個（100g）
（1cm角に切る）
A ┌砂糖…………………50g
　└レモン汁……… 大さじ½

①トマトを約2～3秒すりつぶす。
②鍋に①を移し、Aを加える。
③かき混ぜながら、お好みのとろみがつくまで弱火で加熱する。

チリソース

237kcal

白ねぎ（1cm角に切る）… 10g
しょうが…5g　にんにく…½かけ
酒・しょうゆ…… 各大さじ2
ごま油……………… 小さじ2
赤とうがらし（種を取る）… 1本
トマトケチャップ… 大さじ4

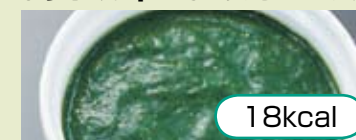
約35秒すりつぶす

白身魚のすりつぶし

57kcal

白身魚（切り身） ………40g
（煮て、骨と皮を取り除く）
だし汁…………… 大さじ2

約25秒すりつぶす

（離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。）

ほうれん草ごまあえペースト

18kcal

いり黒ごま…………小さじ⅓
A ┌ゆでたほうれん草……40g
　│（1cm長さに切る）
　└だし汁………… 大さじ2

いりごまを約2～3秒すりつぶし、Aを加えて約10秒すりつぶす

（離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。）

ミルメニュー

お手入れ

●電源プラグを抜いてから行う

お手入れするときは

●カッターやガラス製部品の取り扱いに注意する
※欠けたりひび割れたものは使わない。

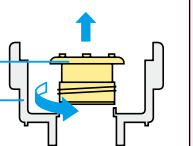
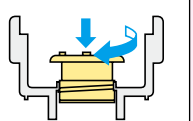
●洗剤を使う場合は薄めた台所用洗剤（中性）を使う
※ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わない。（表面を傷付けます。）

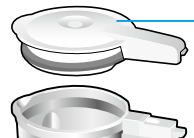
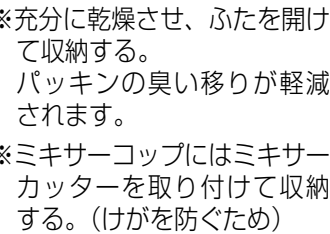
●40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない
（樹脂部品が変形したり、ジュース容器・ミキサーコップ・ミルコップが割れる原因になります。）

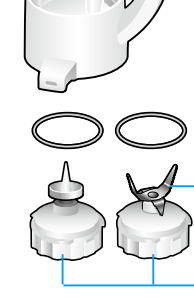
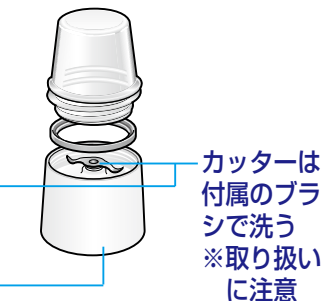
スピンナー・コップ・ふたなど樹脂部品の変色について

●にんじん・葉菜類の色素が付着し変色します。
スポンジなどで洗っても完全には取れませんが、実用上差し支えありません。
使用後は早めにお手入れすると、比較的よく取れます。

ジューサー

流し洗いする

カッターの絞りかすが取れにくい場合はカッターを取り外し、付属のブラシで洗う。

■カッターの取り外し方・取り付け方

●外すときは、カッターを真上に引っ張りながら回す。

●取り付けるときは、カッターがスピンナーの底に落ち込むまで回す。

※お手入れ後は、必ずカッターをスピンナーに取り付けてください。

ミキサー **ミル**

スポンジや付属のブラシで洗う

※充分に乾燥させ、ふたを開けて収納する。パッキンの臭い移りが軽減されます。

※ミキサーコップにはミキサーカッターを取り付けて収納する。（けがを防ぐため）

※分解しないでください。

故障かな？

（故障ではありません。お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。）

こんなときは	ここが原因	直し方
スイッチが入らない	正しく組み立てられていなかったり、本体に正しく載せていないため、保護スイッチが押されていない	ジューサー：正しく組み立て、両側のクランプがきっちり掛かるまで押さえる ミキサー：正しく組み立てる、確実にふたをする両側のクランプがきっちり掛かるまで押さえる ミル：正しく載せ、上から手で押さえてスイッチを入れる
ジューサー ジュースが漏れる	カッターを取り付けていない	カッターを取り付ける（P.36）
	投入口に水・ジュースなどを入れた	投入口に水・ジュースなどを入れない
ジューサー ジュースにかすが混ざったり、ジュースが漏れる	絞る順序が違う	繊維の多い材料から絞る
	一度に投入する量が多い	材料は少しずつ入れ、ゆっくり押し込む
	絞りかすがたまったまま絞った	絞りかすを捨てる目安（P.10）
	種類や鮮度によってドロっとしたジュースになり、容器から漏れることがあります。	メッシュフィルターを取り付ける（使い方：P.6）
ジューサー（豆乳サーバー） 豆乳などがあふれ出す	連続して絞った	カセットフィルターからおからを取り除く（P.10）
ミキサー・ミル 調理物が漏れる	ミキサーカッター、スイートバーが緩んでいる	ミキサーカッター、スイートバーをしっかり締め付ける（P.19）
	ミルコップが緩んでいる	ミルコップをしっかり締め付ける（P.31）
	パッキンが付いていない	パッキンを正しく取り付ける（P.19、31）
ミキサー 空回りする	氷が多すぎる（スムージー・シェイク・フローズンドリンク・かき氷など氷の量が多いもの）	カッターが空回りしてかくはんできないとき（P.22）

● ジューサー使用時は、スイッチを入れた直後に始動音（大きめの音）がしますが、高速回転させているためで異常ではありません。

● スピンナーを振ると水の音がするのは、異常振動を防ぐため液体を入れているからで異常ではありません。

モーターの保護装置について

●モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。次のようにして直してください。

1 「切」スイッチを押す

ジューサー

2 絞りかすを捨てる

3 「入」スイッチを押す
● 一度に投入する材料を減らしてゆっくり押し込む。

ミキサー・ミル

2 材料を半分に減らす
● かき氷はいったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流す。

3 「入」スイッチを押す
● 回らないときは、もう一度「切→入」を行う。

※上記の処置をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス　よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店 へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…
- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使いかた・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

■ 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間　（ただし、メッシュフィルター・ミキサーパッキン・ミルパッキンは、消耗部品ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。）

■ 補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、このジューサーミキサー・ミキサーの補修用性能部品を、製造打ち切り後６年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（P.37）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
  技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	
品番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い
パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時〜20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9700
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市玉鉾2丁目266番地	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。　1108

仕様

	ジューサー使用時		ミキサー使用時		ミル使用時
		（豆乳サーバー使用）		（スイートバー使用）	
電源	交流　100 V　50／60 Hz　共用				
消費電力	220 W		260 W	－	－
定格時間	連続		連続（4分間運転、2分間停止の繰り返し）	連続（2分間運転、4分間停止の繰り返し）	連続（1.5分間運転、3分間停止の繰り返し）
回転数	スピンナー　3,300回／分 カッター　14,000回／分 （無負荷時）		10,200回／分 （定格容量水負荷時）	－	－
定格容量	500 ml （ジュース容器）		700 ml	300 ml （アイスクリームの場合）	●ドライメニュー　50g （いり大豆の場合） ●ウェットメニュー 約200ml（ミルコップ⅔）
大きさ（約） 幅	18.2 cm	18.2 cm	18.2 cm	18.2 cm	18.2 cm
大きさ（約） 奥行	23.0 cm	23.0 cm	23.0 cm	23.0 cm	23.0 cm
大きさ（約） 高さ	32.2 cm	37.4 cm	37.5 cm	37.5 cm	28.8 cm
質量（約）	3.1 kg	3.2 kg	3.3 kg	3.3 kg	2.4 kg
コード長さ	1.0 m				

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

消耗部品について

［税込・2009年2月現在］

販売店でお買い求めいただけます。

●パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。

CLUB Panasonic
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

■メッシュフィルター（3枚入り）
部品番号：AJ94D-124
希望小売価格：525円

■ミキサーパッキン
部品番号：AVE28-211
希望小売価格：315円

■ミルパッキン
部品番号：AVE14-121
希望小売価格：315円

愛情点検　長年ご使用のジューサーミキサー・ジューサーの点検を！

こんな症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●使用中に異常な回転音がする。
●ミキサーコップ・ミルコップにひび割れなどができた。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名
品番		☎（　　）　－

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保５番地

JZ50－1393
S0209Y40110